Non Stop langpannekake



Ingredienser

6 egg
6 dl sukker
210 g smør
3 dl melk
11 dl hvetemel
6 ts bakepulver
3 ts vaniljesukker
200 g Non Stop melkesjokolade (Freia)

Pynt:
2 dl melis
1 ss vann
50 g Non Stop melkesjokolade (Freia)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Ha eggedosisen over i en stor bakebolle. Smelt smøret. Bland melken i smøret. Sikt sammen det tørre. Ha det tørre i eggedosisen vekselsvis med smørmelken. Rør til deigen er jevn og klumpfri. Bland i 100 g Non Stop.

Ha deigen i en stor, bakepapirkledd langpanne (ca 30x40 cm). Strø 100 g til av Non Stop over kaken (se tips). Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 25-30 min. Avkjøl kaken i formen.

Hvelv kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Del kaken i passe store firkanter. Rør sammen melisglasur og pynt hvert kakestykke med litt glasur og noen Non

Stop.

Tips

Non Stop synker litt ned i kaken under steking, derfor er det lurt å strø noen på toppen av kaken også før steking.

Du bruker en stor pose med Non Stop melkesjokolade fra Freia til denne langpannekaken. Du kan bruke Smarties i stedet for Non Stop.

Kakestykkene er fine å fryse, også med pynten. La glasuren få stivne før du har dem i fryseposer - da unngår du glasursøl.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/non-stop-langpannekake